

1.- Nombre del Pago: "Los Cerrillos"

2.- Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas):

a) Elementos característicos de los vinos de calidad producidos en el Pago "Los Cerrillos" a determinar mediante análisis fisicoquímico:

➤ *Tempranillo, Tempranillo - Cabernet Sauvignon y Syrah*

Grado alcohólico volumétrico total (% vol.)	≥12,5	± 0.2
Grado alcohólico volumétrico adquirido (% vol.)	≥12,5	± 0.2
Acidez Total expresada en g/l ácido tartárico comprendida entre	4,8 - 6,0 g/l	± 0,3
Acidez Volátil (meq/l)	< 15 meq/l	± 3
Dióxido de Azufre (mg/l)	< 115 mg/l	± 15
Azúcares Reductores (g/l glucosa)	< 4,0 g/l	± 0,5
PH	3,4-3,8	± 0,5
Índice de polifenoles totales (meq/l)	> 40	± 5

➤ *Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Colección Privada*

Grado alcohólico volumétrico total (% vol.)	≥13	± 0.2
Grado alcohólico volumétrico adquirido (% vol.)	≥13	± 0.2
Acidez Total expresada en g/l ácido tartárico comprendida entre	4,8 - 6,5 g/l	± 0,3
Acidez Volátil (meq/l)	< 16 meq/l	± 3
Dióxido de Azufre (mg/l)	< 115 mg/l	± 15
Azúcares Reductores (g/l glucosa)	< 4,0 g/l	± 0,5
PH	3,6-3,85	± 0,5
Índice de polifenoles totales (meq/l)	> 40	± 5

➤ *Cabernet Sauvignon de Familia:*

Grado alcohólico volumétrico total (% vol.)	≥13,0	± 0.2
Grado alcohólico volumétrico adquirido (% vol.)	≥13	± 0.2
Acidez Total expresada en g/l ácido tartárico comprendida entre	4,8 - 6,5 g/l	± 0,3
Avidez Volátil (meq/l)	< 16 meq/l	± 3
Dióxido de Azufre (mg/l)	< 115 mg/l	± 15
Azúcares Reductores (g/l glucosa)	< 4,0 g/l	± 0,5
PH	3,6-3,85	± 0,5
Índice de polifenoles totales (meq/l)	> 40	± 5

B.2 Elementos característicos de los vinos de calidad producidos en finca “los cerrillos” a determinar mediante examen organoléptico:

	TEMPRANILLO	TEMPRANILLO-CABERNET	SYRAH	COLECCIÓN PRIVADA	Cabernet Sauvignon D E FAMILIA
FASE VISUAL	Color rojo purpura,	<i>Color rojo-púrpura</i>	<i>Color rojo picota, con ribetes violáceos</i>	<i>Color cereza con ribetes granates-tejas</i>	<i>Su color de cereza madura</i>
FASE OLFATIV A	<i>Aroma donde destaca la fruta con positivas fragancias florales</i>	<i>Aroma donde destaca la fruta del Tempranillo, con fragancias florales y exóticas aportadas por la variedad Cabernet Sauvignon, con recuerdos tostados tras su estancia en barricas de roble</i>	<i>Aroma donde se combinan las frutas rojas con los cálidos tonos de barrica</i>	<i>Nariz donde los recuerdo a fruta madura se combinan con notas tostadas, especiadas y florales</i>	<i>Aroma donde destacan toques de regaliz y bálsamos, junto con notas de reducción con cuero y tabaco</i>

FASE GUSTATIVA	<i>Paso de boca amable, fresco y estructurado</i>	<i>Paso de boca amable, fresco y buena estructura</i>	<i>En boca, taninos redondos, equilibrados con el roble de largo y persistente final</i>	<i>En boca es carnoso, potente, con taninos, fruta y crianza muy marcada</i>	<i>Un vino estructurado con ricos y cremosos matices de crianza</i>
----------------	---	---	--	--	---

3.- Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y, en su caso, restricciones pertinentes impuestas a su elaboración:

Durante el periodo vegetativo se realiza la poda en verde, de esta manera se limita su crecimiento natural y mejora su rendimiento, y por consiguiente la calidad de las uvas.

La recogida de la uva se efectuara cuando las uvas alcanzan unas condiciones de madurez o se paraliza la evolución durante un tiempo.

La recolección de la uva empieza a las 5 horas de la madrugada y termina a las 11 horas de la mañana, para evitar que la uva sea recolectada a altas temperaturas, asegurando así una correcta maceración en frío.

La uva vinificada no es prensada, solo sufre un escurrido estático para la obtención de los vinos de "gota" y el resto de los orujos simplemente un suave escurrido dinámico, obteniendo rendimientos muy bajos.

Los vinos varietales son elaborados en depósitos de acero inoxidable con una larga maceración prefermentativa en frío, entre 2 y 5 días a temperatura de 10 a 15° C, seguido de maceración fermentativa durante 1 o 2 semanas a temperaturas de 20 a 28° C. hasta finalización de fermentación alcohólica.

Los vinos que se destinan a envejecimiento en barrica se elaboran en acero inoxidable con maceraciones fermentativas entre 15 y 25 días a temperaturas comprendidas entre 25 y 30° C. Durante todo este proceso se realiza el "délestage" para favorecer la extracción del color y de los compuestos fenólicos presentes en el sombrero durante la vinificación en tinto.

Una vez realizada la fermentación maloláctica los vinos son clarificados de forma natural a base de trasiegos, no son tratados químicamente, y pasan a envejecimiento en barricas de roble de 225 litros, con un tiempo de uso máximo de 6 años.

Posteriormente se embotellan para realización del proceso reductivo y alcanzar el momento óptimo de consumo.

Tempranillo, 100% Tempranillo permaneciendo al menos 30 días en barrica de roble.

Syrah .- 100% Syrah, envejecido en barrica de roble durante al menos 6 meses

Tempranillo – Cabernet Sauvignon.- Ensamblaje de tempranillo y cabernet sauvignon, criado en barrica de roble durante al menos 6 meses.

Colección Privada.- Ensamblaje de tempranillo y cabernet sauvignon, criado en barrica de roble al menos durante 13 meses.

Cabernet Sauvignon de Familia.- 100% Cabernet Sauvignon. Ha envejecido al menos durante 24 meses en barrica. Completa su crianza con un reposo en botella de 18 meses.

C.1. C.2. 4.-Demarcación de la zona geográfica:

El área demarcada incluye las siguientes parcelas del término municipal de Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

POLÍGONO	PARCELA
109	62,63
111	15,30 y 9001
131	71
151	115 a 121,190,277,278,9001, 9002, 9004 a 9006,9008,9023
160	8 a 13,15,16,17,21 a 23,30,31,9003,9005,9006
161	14, 16 a 27, 31 a 33, 35,9001 a 9004
162	1, 3 a 5, 7 a 8, 11 a 13, 17 a 18, ,9001,9002
163	1, 3, 4, 6 a 21,9001,9004
171	1,3 a 7, 9004 a 9009, 011 a 012,
173	2, 3, 9001, 9006,
174	1,3 a 12,14,15,19,20,22,23,9001, 9003 a 9011,9013 a 9020
175	1,9001,9002
176	3 a 18,9001,9003
177	18 a 23, 25 a 32, 66 a 72, 74, 89 a 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001 a 9005, 9008 a 9014, 9019, 9022, 9024 a 9029
178	6,7,9, 12 a 24, 30 a 31, 34 a 38, 40 a 60, 9001 a 9004, 9006 a 9061
180	1,2,5,9,9005 a 9007,
181	60, 9001, 9002
194	45,71,73,74,76, 79, 82,9002,9009,9011,9028,8
195	10 a 20, 22 a 28, 30, 32, 33, 35, 37 a 57 86, 88, 93, 94, 95, 96,99 a 108, 112, 114, 118, 119, 9001 a 9006, 9008 a 9014, 9016 a 9018

5.- Rendimientos máximos por hectárea:

No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, dándose lugar en otro caso a la no calificación de la totalidad de la correspondiente cosecha

Tempranillo 12.000 Kg/hectárea. 81,60 Hl/hectárea.
Cabernet Sauvignon 10.000 Kg/hectárea. 68,00 Hl/hectárea.
Syrah 13.000 Kg/hectárea. 88,40 Hl/hectárea.

Nuestros rendimientos de hl/hectárea se encuentran entre 62% al 68%, dependiendo de la variedad y del año.

6.- Variedades de Uva

Tempranillo
Cabernet-Sauvignon
Syrah

6.- Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él:

a).- Información detallada de la zona geográfica:

Los Cerrillos es un área específica que cubre toda la sección de la vega alta del río Guadiana. Es un área de más de 60 km² que comienza en la fuente del río Guadiana, 3 km aguas arriba de la presa de Peñarroya, y se extiende más de 7 km río abajo de la presa hacia Argamasilla de Alba, también se muestra en el mapa militar de España elaborado en 1975.

El área demarcada lo cruza el río Guadiana, está situado junto al embalse de Peñarroya, a una altitud de 695 metros, rodeado de cerros que topográficamente retrasan el ciclo vegetativo evitando las elevadas temperaturas nocturnas que favorecen de forma muy significativa la maduración polifenólica de las uvas, y provocando una fuerte ventilación.

El suelo es fundamentalmente caliza. La roca más importante es la marga, una mezcla de arcilla y caliza sin consolidar. Presenta textura franca con pH alrededor de 8. Posee un clima mediterráneo continentalizado, caracterizado por veranos cálidos e inviernos fríos, las oscilaciones térmicas pueden llegar en ocasiones a 45°C y una gran amplitud térmica tanto entre el día y la noche a lo largo del año, cielos despejados el 80% del año, soliendo sobrepasar las 2.500 horas anuales de sol.

Los Cerrillos se diferencian considerablemente de las zonas limítrofes por la proximidad del río Guadiana, su régimen de lluvias es muy superior al resto del territorio manchego, mientras que sus temperaturas no son tan extremas como las de los territorios circundantes del sur y del oeste. La diferencia de vendimia con respecto al resto de la zona de unos 15 ó 20 días de retraso.

Proceso de "delestaje" durante todo el proceso de la fermentación alcohólica, técnicas de elaboración en las que la uva vinificada no es prensada, solo sufre un escurrido estático para la obtención de los vinos de "gota" con lo que se obtiene unos rendimientos hl/hectáreas entre el 62 % y el 68%, y los vinos son clarificados de forma natural a base de trasiegos.

b).- Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico:

Vino tinto de color rojo púrpura o picota, con ribetes violáceos o granates-tejas. Aroma donde destaca la fruta con fragancias florales o fruta madura con toques de regaliz y bálsamos. Paso de boca amable, fresco y buena estructura con ricos y cremosos matices de crianza.

Nuestros vinos tienen por todo lo expuesto anteriormente grados alcohólicos que pueden superar 14 grados, que junto con una adecuada acidez hace que dicha graduación quede perfectamente integrada, siendo muy importante la determinación del momento óptimo de la recolección a través de un exhaustivo control de la maduración de la uva.

Los vinos presentan un contenido de polifenoles de hasta 80 miliequivalentes por litro y son ricos en extractos, aromáticos y bien coloreados, llegando hasta 18 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros) de puntos de color y de un contenido de antocianos de hasta 800 miligramos por litro.

c.- Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

La ubicación de la zona delimitada con materiales sueltos pliocuaternarios, las calizas duras, margas y arcillas ocreas, permiten obtener unos vinos con la mineralización característica y bien coloreados, llegando hasta 18 puntos de color.

El viñedo de Los Cerrillos ubicado junto al embalse de Peñarroya, a una altitud de 695 metros y rodeado de cerros que, hacen que sea una zona fresca, que junto a la vendimia tardía favorece la fotosíntesis, la composición de la baya y los azúcares, produciendo una reducción del pH y un aumento del nivel de acidez y los compuestos fenólicos con un contenido de hasta 80 miliequivalentes por litro, y una mayor concentración de antocianos de hasta 800 miligramos por litro.

El proceso de "delestaje" durante todo el proceso de la fermentación alcohólica, el proceso de "no prensado" de la uva y el proceso de "clarificación de forma natural" a base de trasiegos, da lugar a vinos con aromas muy florales más que frutales, y los vinos envejecidos con notas tostadas, especiadas y toques de regaliz y bálsamos.

8.- Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias y nacionales:

a. Requisitos aplicables

- Decreto 127/2000, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, de 01-08-2000, por el que se establecen las condiciones de reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados.

b. Requisitos adicionales

- Embotellado en la zona geográfica delimitada:

Una vez que los vinos cumplan sus meses de estancia en barricas, serán embotellados para hacer una segunda crianza en la botella, que a diferencia de la crianza en barrica se trata de un proceso reductivo en vez de oxidativo, mejorando así la calidad del vino, redondeándose y alcanzando su momento óptimo de consumo.

La elaboración de todos los vinos incluidos en el pliego requiere el embotellado y guarda de los mismos, por lo tanto, dicho proceso se tiene que realizar en la zona delimitada para seguir preservando las características únicas que se dan en esta zona y que dan la originalidad a los vinos, haciéndolos diferentes a los del resto de otras zonas de producción.

Los tiempos de guarda, si se hace uso de los términos tradicionales Crianza, Reserva y Gran Reserva, deberán ajustarse a lo establecido en la Disposición adicional segunda de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

- El término tradicional, al que hace referencia el artículo 112, letra a) del Reglamento (CE) nº 1308/2013 y la parte A del anexo XII del Reglamento (CE) nº 607/2009, que está vinculado a esta denominación de origen Los Cerillos es "Vino de Pago".

- Los términos tradicionales, a los que hace referencia el artículo 112 letra b) del Reglamento (CE) nº 1308/2013 y la parte B del anexo XII del Reglamento (CE) nº 607/2009, a los que tienen derecho estos vinos son: Crianza, Reserva y Gran Reserva.

9.- Comprobaciones del cumplimiento del pliego.

a. Autoridades u Organismos de control competentes

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm

Actualmente los organismos de certificación son:

LIEC AGROALIMENTARIA S.L.

Pol. Industrial Calle XV, parcela R-113

13200 Manzanares (Ciudad Real)

Telf.: 926 647115

E-mail: INFO@LIEC.ORG

b. Tareas

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino ya terminado y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se

pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.